



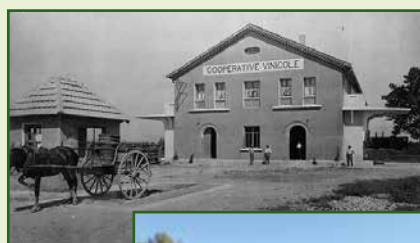
DE LA CAVE COOPERATIVE AU NOUVEAU CHAI

« Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » Qui ne se souviendra longtemps de cette maxime qui ornait la façade de la cave coopérative vinicole de Châteauneuf de Gadagne ?

C'est avec nostalgie que ce mois de septembre a vu la fin des travaux de démolition de ce bâtiment emblématique de l'activité viticole et vinicole de Châteauneuf de Gadagne, 90 ans exactement après la fin de sa construction, en septembre 1929.

Paradoxalement, cette démolition se produit à une période où l'appellation « Gadagne » gagne en notoriété, comme l'illustre le ban des vendanges 2019, qui pour la 6ème année consécutive à Châteauneuf de Gadagne, a encore été un grand succès : près de 1200 participants ont partagé ce vin de qualité dans un moment de grande convivialité.

Considérant l'attachement de tous à cette tradition viticole et le rôle structurant qu'elle a pour notre commune, il était important que le Bulletin Municipal ouvre ses pages à l'histoire de la cave coopérative et nous remercions Robert Vettoretti d'avoir retracé, sur les pages centrales de deux numéros successifs les grandes étapes qui ont marqué ces 90 années d'activité de vinification coopérative.



Hier, aujourd'hui, demain...

Le passé laisse place à l'avenir sur ce site qui ne va pas rester vide longtemps, puisque les travaux d'aménagement du futur quartier « **Le Nouveau Chai** » commenceront dans les semaines à venir.

Ce projet d'implanter un nouveau quartier sur les terrains de la gare et de la cave a été envisagé il y a quelques années, acté dans le PLU de 2017, et nous avons présenté ses principales étapes à plusieurs reprises, dans ces pages ou en réunion publique. L'ambition qui motive l'aménagement du « **Nouveau Chai** » est de diversifier l'offre de logements sur la commune (en accession et en location), pour contribuer à un dynamisme démographique et au rajeunissement de la population. La création de 40% de logements sociaux dans ce programme, permet également de répondre à nos obligations présentes (dans le SCOT) et futures (lois SRU et Duflot). L'intégration paysagère et environnementale des nouvelles constructions a été particulièrement travaillée pour faire de ce projet une réussite.

Grand Delta Habitat, qui a acquis les terrains et porte le projet, est sur le point de commencer l'aménagement et a déposé les permis de construire pour une première phase de logements à louer. Rappelons que 80% de la population est éligible aux logements sociaux et que c'est le bon moment pour manifester son intérêt auprès de la Mairie. Grand Delta Habitat va également vendre 15 lots individuels à bâtir, typiquement dimensionnés pour des **primo-accédants** (**voir l'annonce en page 3**). Jusqu'à mi-octobre, une période d'exclusivité est prévue pour que les Castelnovins concernés puissent faire connaître leur intérêt pour un des lots : nous espérons que cette opportunité trouvera son public parmi la population.

Finalement, « *gouverner c'est prévoir* » : Il est clair que les 85 logements qui seront créés dans ce nouveau quartier, ajoutés aux logements à venir sur différentes opérations de lotissement en cours ou à venir, contribueront à dynamiser les effectifs dans nos écoles et crèches... et tant mieux ! Les réflexions ont donc déjà commencé sur nos capacités d'extension de ces bâtiments publics.



Etienne KLEIN
Premier Adjoint

AGENDA DU MOIS

4	MEDIATHEQUE <i>Atelier informatique</i>
9	LA STRADA <i>Film "Une grande fille"</i>
11	MAIRIE <i>Opération Brioches (Ecole)</i>
	MEDIATHEQUE <i>Atelier informatique</i>
	AMI DE FONT-SEGUGNO <i>Spectacle et chorale</i>
	MGA <i>Permanence</i>
12	FOYER RURAL <i>Danse Trad</i>
	MAIRIE <i>Opération Brioches (Poste)</i>
13	FOYER RURAL <i>Randonnée commentée</i>
17	LI BON VIVENT <i>Thé dansant</i>
18	NOMADE(S) <i>Le casque et l'enclume</i>
19	CONFRERIE TASTES-GRAPPES <i>Dîner spectacle</i>
	SIDOMRA <i>Mise à disposition composteurs</i>
	MEDIATHEQUE <i>Marché aux Histoires</i>
20	AMISTANCO <i>Vernissage Exposition</i>
	ENSEMBLE VOCAL MUZAIQUE <i>Concert caritatif</i>
29	FOYER RURAL <i>Randonnée pédestre</i>
30	MEDIATHEQUE <i>Appli'Curieux (jeux sur tablettes)</i>
31	COMITE DES FETES <i>Halloween</i>

VIGNES ET VENDANGES D'AUTREFOIS EN PROVENCE

La célébration du Ban des vendanges comme chaque année à Gadagne, nous rappelle la vitalité de notre terroir et la qualité de nos vins. Mais il aura fallu du temps pour passer de la "piquette" du moyen-âge aux crus primés d'aujourd'hui. Le BM retrace le rude travail des vignerons qui a conduit à la réussite actuelle.

Vieux de 2000 ans, le vignoble provençal est le plus vieux de France. Les Phocéens sont les premiers à introduire la vigne en Provence et **les Romains**, dès le II^e siècle avant notre ère, en développent la culture. Au cours des siècles, le vignoble s'étend et devient peu à peu une culture provençale traditionnelle. A la Belle Epoque, les vignes font partie intégrante du paysage du Midi, et les Provençaux vivent au rythme des vendanges.



Pourtant, il y a 100 ans, les vins de la région n'étaient vraiment pas réputés pour leur qualité, qui va seulement s'améliorer à partir des années soixante. A l'aube du XX^e siècle, les maisons provençales possèdent rarement une bonne cave ; bien souvent, les tonneaux manquent et sont remplacés par de grandes bouteilles en verre recouvertes de nattes (**Dame Jane**). Mais au moment des fêtes, le vin doit couler à flots et peu importe sa qualité.

Alors, on privilégie le rendement et, pour faciliter le travail dans les vignes, on préfère les planter en plaines, pourtant moins adaptées. Par le passé, seuls les domaines du Comtat Venaissin, dont les crus sont prisés par les papes, et du littoral de l'ouest varois, avec le célèbre Bandol, produisent de véritables bons vins.



Le travail de la vigne est celui qui requiert le plus grand nombre d'opérations pour le paysan. **Labours**, tailles, traitements se succèdent sur un rythme trépidant de novembre à septembre : la période des vendanges. La terre doit être labourée à trois reprises : en février, en mai et en juin.



En automne, afin de préserver les vignes du froid, le viticulteur procède au *chaussage* des pieds. En mars, il faut les déchausser pour les rechausser en juin dans le but, cette fois-ci, de les protéger

des fortes chaleurs.

Au printemps, la pratique du désherbage évite les gelées blanches avant les binages de l'été.

L'opération qui exige le plus grand savoir-faire est celle de la taille, effectuée de novembre à mars. Les vignes provençales sont basses et taillées en gobelets.

Les vendanges commencent à une date fixée (le Ban des vendanges) en fonction de différents critères : les risques de pluie, la maturité du raisin, la disponibilité de la main d'oeuvre. Celle-ci est recrutée localement parmi les petits possédants, les journaliers, les désœuvrés. Le travail est scrupuleusement réparti entre les différents travailleurs.

Les coupeurs déposent leurs grappes dans de grandes corbeilles en osier (**li banastoun**) ou dans des seaux. Les verseurs les transportent et les vident dans des charrettes. Les vendanges se déroulent dans une ambiance de grande joie partagée : ce travail collectif est ponctué de



bavardages et de jeux tels que le *mourre*, qui consiste à se barbouiller le visage de raisin. Pourtant, l'inquiétude quant à l'état et la rentabilité de la récolte est toujours présente dans les esprits.

Une fois les vendanges terminées, les hommes s'occupent de la vinification. La première opération consiste à écraser le raisin dans de grands baquets ou dans une cuve en pierre.



Petit à petit, le **foulage aux pieds** ou au pilon est abandonné au profit du broyage des grappes à l'aide d'un *truel*. Cet instrument, actionné par une manivelle, est composé de deux cylindres

tournant en sens inverse. On laisse le moût fermenter une quinzaine de jours avant de mettre le vin dit « *de goutte* » en tonneaux. Le marc resté dans la cuve peut alors être pressé pour donner le vin dit « *de presse* », qui est plus acide et qui, mélangé au vin de goutte, lui assure une meilleure conservation.

D'autres se contentent d'arroser le marc d'eau, et la piquette ainsi obtenue sert de boisson quotidienne pour les Provençaux. Les grands exploitants, seuls à en posséder un, utilisent essentiellement le **pressoir à vis centrale**, actionné par une barre de serrage fichée dans un écrou. Bien souvent, les villages de Provence possèdent un pressoir portatif utilisé par les petites exploitations.



Au cours du XX^e siècle, les techniques de vinification vont se moderniser, et la qualité des vins de Provence va nettement s'améliorer.

INFOS GENERALES

Pour écrire au BM :
bulletinmunicipalcdg@gmail.com
Remise des articles **avant** le 20 du mois

SORTIE DE TERRITOIRE

Sortie de territoire pour les mineurs



Un enfant mineur qui vit en France et voyage à l'étranger sans être accompagné par l'un de ses parents, doit être muni d'une autorisation de sortie du territoire. Votre enfant va participer à un voyage scolaire ou partira sans vous à l'étranger ? Vous devez remplir une autorisation de sortie du territoire.

Vous trouverez le formulaire à télécharger sur le site :

www.demarches.interieur.gouv.fr/particuliers/autorisation-sortie-territoire-ast

MOUVEMENTS

Mme Brigitte Lautier, infirmière, quitte le cabinet Demeure-Laurent et Lanzalavi-Carlet au sein duquel elle officiait, pour prendre une retraite bien méritée.

Elle est remplacée par Emilie Bouck, dont le téléphone est le 06 21 51 53 12.

Le BM souhaite un excellent accueil à la nouvelle venue.

SIDOMRA



Mise à disposition de composteurs

Samedi 19 octobre 2019
de 9 h à 13 h

Pôle de valorisation des déchets NOVALIE
649 avenue Vidier - 84270 Vedène



Inscription obligatoire
04 90 23 44 76
www.sidomra.com



MUTUELLE MGA

MGA Une permanence aura lieu à la Mairie, sur rendez-vous, le **11 octobre de 13h à 16h.**

Devis, comparatif et renseignements sont gratuits et sans engagement

ENCOMBRANTS

La collecte du gros mobilier (canapé, réfrigérateur, lit, ...) est un service réservé aux particuliers résidant sur le territoire communautaire qui ne peuvent se rendre en déchèterie. Pour bénéficier de ce service, il vous suffit de téléphoner au siège de la Communauté de Communes (**04 90 21 43 11**) pour convenir d'un rendez-vous. Ce dernier sera fixé un mercredi ; les objets ou le mobilier sont à présenter la veille au soir après 19h sur un emplacement accessible par le véhicule de collecte sur le domaine public.

Attention, le dépôt est limité à 3 objets maximum par foyer.

DISPARITION

André ROUYEYROL vient de nous quitter. Né en 1933 en Lozère, il avait rejoint à 18 mois, notre village avec ses parents.

Dès l'âge de 16 ans il a été ouvrier agricole, avant d'effectuer son service militaire, au retour duquel, en 1963, il a été recruté au sein du service voirie par la municipalité Raoul Milhaud. Il y servira pendant 30 ans. Il participait volontiers aux nombreuses manifestations organisées à Gadagne, et comme il maîtrisait bien le provençal, il a souvent joué dans les pastorales données à la salle des Pénitents.

Il a passé ses dernières années de retraite en Lozère, auprès de sa famille, mais il a souhaité reposer au cimetière du village, près de ses parents, et en face de la maison qu'il habitait.

Nous garderons d'André, le souvenir d'un homme paisible, toujours heureux et souriant, plein d'humour, et ne se plaignant jamais.

COMMERCIALISATION DU "NOUVEAU CHAI"

Grand Delta Habitat met en vente des lots à bâtir, dans le projet du "Nouveau Chai", route de la Gare, avec une exclusivité temporaire pour les Castelnovins.

PARKING BLANC : situation et circulation

Le nouveau « **Parking Blanc** » est ouvert et accessible depuis le chemin du Vieux Moulin (face à la Porte du Jas). Il comporte une soixantaine de places de stationnement gratuit et une place Handicapé.

Il permet un accès piéton accessible aux personnes à mobilité réduite vers le Jardin de la Treille, afin de rejoindre facilement la médiathèque, la Poste, les commerces et les écoles.



Châteauneuf de Gada

La cave coopérative a vécu, les vignerons sont toujours là !

2. L'HEURE DE LA MODERNISATION - (suite et fin)

Années 60-70 la progression des Côtes du Rhône



En 1953 Roger Robert, directeur-gérant exigeant, dynamique et expérimenté, prend les commandes de la cave qu'il ne quittera qu'en 1983. Il avait fait orner le fronton de la célèbre

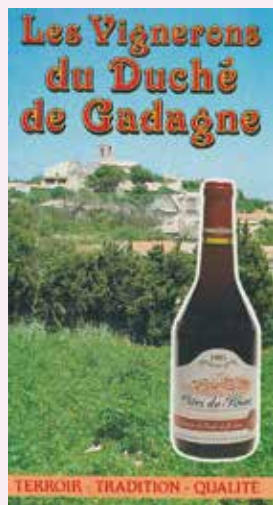
phrase de Pasteur « **Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons** ». Roger Robert logeait sur place avec sa nombreuse famille, faisant de la cave un lieu de vie et d'échange pour les viticulteurs, les clients et les habitants. C'est lui qui développera la qualité des vins d'appellation régionale en diminuant en proportion la production des « **vins courants** ».

Roger Robert proposera, en vain, le projet innovant de créer sur la place du



Marché, au bord de la route nationale, un caveau de dégustation et de promotion touristique. En 1960 était créée la « *Confrérie des Taste-Grappes du Duché de Gadagne* » essentiellement animée par des coopérateurs dont Roger Gilles, Louis Laurent, Jules Coard, Armand Raoux, Charles Jullian, Jean Requin, Pierre Gallas, Henri Geren. Elle avait pour but premier de valoriser le raisin de table et de regrouper des achats de matériel et fournitures. Elle promouvait également nos Côtes du Rhône, n'hésitant pas à les comparer aux vins de Bourgogne pour vanter leur qualité. Au fil des ans, ce qui était le *Foyer des Campagnes* (actuel café-restaurant « 112 ») était devenu un lieu de vie permanent sous l'impulsion de la famille Blanc. La création de l'usine Schweppes avait permis de jeter, au droit de la place du marché, le pont que tout le monde emprunte aujourd'hui. Il fallait jusqu'alors passer sur le vieux pont, près du moulin Bérud, pour aller de la place du marché à la coopérative et à la gare.

Les 50 ans de la cave



Le cinquantenaire de la création de la cave fut l'occasion d'inaugurer de nouvelles installations, mais surtout, de donner un nouveau nom à la coopérative. « *La Cave des Vignerons du Duché de Gadagne* » était née ! Juste rappel de l'Histoire puisque le terroir de production avait été celui des prestigieux Ducs de Gadagne. En 1979, la cave comptait 425 adhérents et produisit 41 500 hl dont 14 500 hl de Côtes du Rhône. 50 % de la récolte 1978 seront exportés. Les Vignerons du Duché de Gadagne vinifiaient 95% du terroir viticole des communes

concernées. La part des « *Vins de Table* » ne cessait de baisser. Ce cinquantenaire fut magnifiquement fêté le 14 juin 1979.



Edmond Coutelen, président du conseil d'administration, accueille dans le chai les élus et les responsables du monde agricole pour une cérémonie anniversaire remarquable.

Il fut à cette occasion fait **Officier du Mérite Agricole par le président du Conseil Général, Jean Garcin**, tandis que Frédéric Mistral et Roger Gilles étaient nommés Chevaliers. Frédéric Mistral avait été un infatigable trésorier actif et efficace. Roger Gilles, coopérateur lui aussi, fut le président-fondateur de la *Confrérie des Taste-Grappes*.



Au mois de mai 1980, Edmond Coutelen tirait sa révérence et laissait sa place de président à un administrateur bien connu pour sa passion du vin, mais aussi pour son amour de la langue provençale et la belle voix qu'il avait : Jean Requin. L'année 1983, particulièrement chaude, fut difficile pour la vinification les moûts manquant d'acidité. On releva en Vaucluse des températures de 43° en juin et encore 35°5 et septembre. Autrefois, ce manque d'acidité était partiellement corrigé par la récolte de grappillons verts, nombreux sur les cépages à bois dur, tel le carignan. Ces températures élevées restaient toutefois exceptionnelles, les vendanges commençant bien plus tardivement qu'aujourd'hui.

Le 14 avril 1984 Jean Requin et le conseil d'administration inauguraient le caveau de dégustation « *Le Cellier des Ducs* ». La cave pouvait alors loger 54 000 hl et récoltait dans les foires et concours **de nombreuses distinctions**, aussitôt encadrées



et fièrement affichées dans le caveau. Le président Garcin remettait la médaille de Chevalier du Mérite Agricole à Jean Requin, Albert Bourget et Jean Bochu de Jonquerettes.

Puis ce fut au tour de Roger Robert, fait chevalier du Mérite Agricole en 1975, de recevoir la médaille d'Officier. Dans son éloge, le président Garcin salua les 30 années de Roger Robert à la direction de la cave, mais aussi son passé d'Engagé volontaire ayant participé aux campagnes de Tunisie, Italie et France avec Rhin et Danube.

gne, village en Provence

La modernisation en marche



Au mois de juillet 1987, Jean Garcin, toujours présent pour défendre la vigne et le vin, et les responsables de la cave et de l'interprofession, saluaient la création

sur la garrigue du **Vignoble Expérimental** du Syndicat Général des Côtes du Rhône. Son emplacement avait été choisi pour son ensoleillement et la qualité de son sol caillouteux.

En 1983, *Jean Carpentras* succède à Roger Robert. Les deux hommes travaillèrent ensemble pendant deux ans, à une époque où le monde du vin entraînait dans une nouvelle ère, avec notamment un accroissement de la demande de rosés et plus généralement de vins plus légers. Jean Carpentras y mit toute son énergie avec la proximité qu'il avait su créer avec les viticulteurs.

Dans ces années 80, on installa à l'ouest de la cave, de toutes nouvelles cuves auto-vidantes facilitant le décuage. Quelques années plus tard, le bâtiment séparé, construit à gauche de l'entrée, était doté de deux conquets modernes avec vis sans fin, pesée automatique, éraflage et répartition automatisée des jus. Presque tous les coopérateurs se dotèrent de bennes à vendange. Le réfractomètre électronique remplaçait avantageusement la mesure manuelle au pèse-moûts (densimètre) de la potentialité de degré alcoolique de la vendange. Au mois de juin 1990, le président Requin lançait la toute nouvelle cuvée de la cave coopérative : «*Château de Fontségugne*» avec l'agrément des services officiels. Les jours de vendange, **la file des tracteurs attelés de leur benne** s'étirait sur des centaines de mètres, presque jusqu'au lavoir.

Le succès de nos Côtes-du-Rhône allait décider certains viticulteurs de Gadagne et de communes voisines, à voler de leurs propres ailes.

Privés des apports de ces vendanges désormais vinifiées en cave particulière, les volumes baissèrent dans le même temps où il fallait continuer à investir pour maintenir et moderniser l'outil de travail.



La fusion et le repli sur Morières

Une synergie était trouvée avec les caves de Caumont et du Thor, mais surtout avec celle de Morières les Avignon. Caumont et Le Thor fermèrent. En 1993, répondant au souhait du président Requin, la fusion avec Morières, avec effet rétroactif d'une année, était réalisée. Mais ce fut *Jacques Faure*, de Jonquerettes, qui prit la présidence des «*Coteaux d'Avignon*». Ces années 90 furent difficiles. Le contexte commercial du monde vitivinicole n'était pas bon. En une décennie, la production nationale déclinait de 30 %. Malgré quelques nouvelles plantations, la déprise agricole et le départ à la retraite de petits viticulteurs accroissaient la baisse des volumes, alors que les frais d'élaboration, de gestion, voire de stockage, courraient sur deux unités de production. Quelques

producteurs abandonnaient peu à peu le raisin de cuve pour le raisin de table qui était redevenu plus rémunérateur. Au mois d'août de cette même année 1993, un violent orage de grêle toucha Morières, Gadagne et partiellement le Thor, anéantissant une grande partie de la récolte. En 1999, reprenant 30 ans après, le flambeau de l'ancienne Confrérie des Taste-Grappes du Duché de Gadagne, *la Confrérie des Tastes Grappes des Terroirs d'Avignon*, voyait le jour. Placée sous le patronage de Saint Vincent elle a pour but la valorisation des traditions viticoles et du terroir.



Elle fêtera en octobre son vingtième anniversaire.

Jacques Faure mena à bien la fusion aidé par Jean Carpentras. Une partie du raisin était transformée en jus de fruit. Mais Jeannot, comme l'on l'appelait, décéda dans un accident d'avion. Les responsables s'attelèrent alors tous ensemble pour prendre sa suite.

Puis, un nouveau directeur, *Pascal Loiseleur*, fut recruté. Il dû alors prendre les commandes des deux sites. La cave avait dû investir dans la construction d'une station d'épuration. Bientôt, suite à une décision du conseil d'administration, toute l'activité se replia sur le site de Morières. Le caveau de vente de Gadagne ferma et, en 2012, notre cave recevait sa dernière vendange. *Yvan Alliaud*, de Morières, nouveau président depuis 2009, s'est vu confier la difficile mission de tourner définitivement la page.

C'était l'année où fut reconnue l'appellation Gadagne pour nos Côtes du Rhône Villages.



Les riches heures de la cave coopérative ont contribué à la notoriété et la prospérité de notre village. Ne les oublions pas à un moment où le monde agricole est malmené et veillons à conserver à notre territoire cette ruralité qui préserve nos paysages et notre cadre de vie.

Robert Vettoretti

LA CASTELNOVENCO

Lors de l'Assemblée Générale Annuelle, le Président Max Peyremorte, a fait le bilan de l'activité de la société pour la saison écoulée et s'est félicité qu'aucun incident ne soit venu perturber la saison.

Suite à des problèmes de voisinage, il avait été décidé de délimiter le territoire de Châteauneuf de Gadagne par l'apposition de panneaux sur les limites cadastrales, ce qui a été fait.

Mais le Président de la société de chasse de Morières, propriétaire des baux de chasse, s'étant plaint que certains de ces panneaux, bien qu'ils soient en limite cadastrale, ne pouvaient pas y être placés, a obtenu gain de cause de la fédération. En conséquence, il est strictement interdit de chasser jusqu'au 15 septembre et toléré par la suite de chasser sur le territoire des eaux pendantes de Gadagne.

Le bilan financier fait apparaître une gestion saine.

Les résolutions suivantes ont été adoptées : *Approbation des comptes ; Augmentation du prix des cartes (Sociétaires : 75€ - Etrangers : 235€ - Carte Journalière : 20€) ; Faraud Maxime est reconduit comme chef de battue ; Demander un seul carnet de battues ; M. Sedat est nommé garde particulier et piéteur sur le territoire de Gadagne.*

Les cartes sociétaires sont disponibles en mairie.

MEDIATHEQUE

**Atelier informatique :
Se lancer sur Internet**

Vendredi 4 et 11 octobre de 14h à 15h30



Vous aimeriez savoir comment bien chercher sur Internet et apprendre à utiliser les marque-pages ? Frédérique vous propose, en 2 séances, de vous initier à la navigation sur le Web.

Gratuit, sur réservation

Marché aux Histoires

Samedi 19 octobre à 11h

Venez écouter Michel et ses histoires extraordinaires.

Pour les enfants à partir de 3 ans

Gratuit, sur réservation

**Appli'Curieux :
découverte de jeu sur tablette**

Mercredi 30 octobre de 10h30 à 11h30

Tu es curieux ? Tu as 8 ans ou plus ? Viens jouer avec nous et découvrir l'appli « Folioscope » qui te permettra de créer ton FlipBook.

Gratuit, sur réservation

LES TASTE-GRAPPES



LI BON VIVENT

Mercredi 2 et 16 octobre : Jeux de société
14h30, salle Anfos Tavan

Dimanche 13 octobre : Thé dansant
14h30, salle Anfos Tavan
Mail : aslibonv@gmail.com

OPERATION BRIOCHES

L'opération brioches 2019 se déroule au plan national du 7 au 13 octobre. Nous proposons aux castelnovins plusieurs temps de vente : le **vendredi 11 octobre à partir de 16h15 sur le parking de l'école Pierre Goujon** et le **samedi 12 octobre à partir de 8h30 sur la place de la Poste**. Nous ferons éventuellement une vente le dimanche 13 octobre à 11h sur le parvis de l'église si nous disposons encore de brioches.

CONCERT CARITATIF

L'Ensemble Vocal Muzaique de Robion, sous la direction de Gaël Florens, donnera un concert à but humanitaire le **Dimanche 20 octobre à 17 h**, à l'église de Gadagne. Libre participation

Le bénéfice de ce concert sera intégralement reversé à l'association Takita, pour l'accompagnement sous forme de parrainage scolaire de jeunes orphelins. Quarante choristes de haut niveau pour un voyage musical inédit et original !



PAROISSE

Le catéchisme pour les enfants du CE2 au CM2 commencera le **mardi 1^{er} octobre** de 17h à 18h, à la maison paroissiale.

ESCOLO DE FONT-SEGUGNO

Activites de L'Escolo

Les cours et la chorale ont repris depuis le 30 septembre.

Par ailleurs, l'Escolo a participé à la dictée en langue provençale à Montfavet à l'issue de laquelle, Marie Jeanne Gerin et Bernadette Juillan ont été primées.

LIS AMI DE FONT-SEGUGNO

Lis Ami de Font-Ségugno vous invitent **vendredi 11 octobre** à 18h30 à la Chapelle des Pénitents pour la présentation du n° 31 Autunno 2019 de sa revue *Li Letro de Font-Ségugno*, qui sera suivie du spectacle donné par la Chorale de l'Escolo de Font-Ségugno qui chantera en provençal des chants traditionnels et contemporains.



AMISTANÇO

Comme tous les ans, l'Atelier de l'Amistança organise une exposition de Peinture.

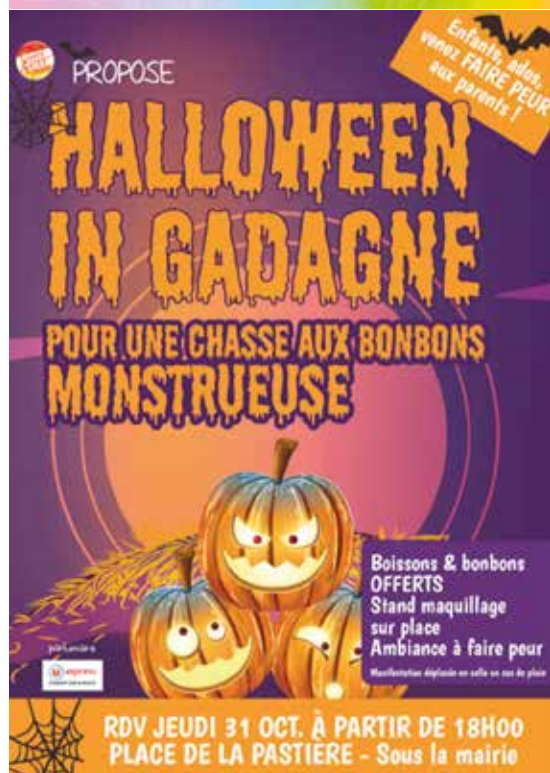
Elle aura lieu du **19 au 27 Octobre**, et sera ouverte de 14h à 18 h, salle Anfos Tavan. Vernissage le **samedi 19 à 18h30**.

Pour tous renseignements :
tél. 06 16 10 38 39

Une pointe d'humour

*Chaque année j'ai un an de moins que l'année d'après.
Dieu seul sait comment ça va finir...*

COMITE DES FETES



NOMADE(S)

Jeudi 17 octobre à 20h30, à l'Arbousière



Cyril Cotinaut et Sébastien Davis renouent avec une pratique, "le dialogue philosophique". Ils montent ensemble sur scène, endossent les rôles d'acteurs et d'auteurs, et se plongent dans l'atmosphère des événements de Mai 1968 pour produire cette création autour du théâtre, de l'Art, de la politique cinquante ans plus tard.

Dans un jeu ludique et léger, ils portent sur leur époque et sur celle de leurs parents un regard tendre, amusé et critique.



VELO CLUB

Fin août, les licenciés du club, anciens et nouveaux, se sont retrouvés pour démarrer une nouvelle saison, en repartant sur les routes de la région.

Début septembre, le club a pu présenter et détailler ses activités lors de la *journée des associations*.

Comme chaque année, a eu lieu la *Journée cycliste du Thor*. Le matin, quatre-vingt-cinq compétiteurs de la catégorie pass cyclisme se sont affrontés à l'occasion du *souvenir Denis Thurin* et à l'issue des quatre-vingt kilomètres, c'est un superbe sprint massif qui a clos la compétition. L'après-midi, les jeunes des catégories minimes et cadets ont à leur tour pris possession du circuit. Face à une concurrence de haut niveau, seul Évan Jullian a réussi à montrer les couleurs du club en terminant septième de la course des minimes. Enfin, ce sont les féminines qui ont une nouvelle fois fait briller le jaune et le violet.

Chez les benjamines, Léa Gagnière l'a emporté à l'issue d'une échappée solitaire. En minimes, Julie Imbert signe une nouvelle victoire en réglant avec autorité ses adversaires au sprint. Lola Pélardy monte sur la 3e marche du podium. Du côté des cadettes, nos pensionnaires ont dû se contenter des places d'honneur avec Glawdys Dumaine deuxième et Chiara Ansardi troisième.

Enfin pour clore cette journée, les juniors seniors féminines ont disputé la première édition du *challenge Aroma Zone*. Victoire Plauche a réussi à prendre la bonne échappée et au courage elle termine 6e.



A l'occasion du départ de la 3e étape du *Tour Féminin International de l'Ardèche*, les enfants de l'école de cyclisme ont montré leur talent en faisant des démonstrations techniques. Ensuite, ils ont pu, avant le départ de la course professionnelle, côtoyer les championnes avec lesquelles ils se sont adonnés au jeu des signatures et photos souvenirs.

Place maintenant, pour tous ces compétiteurs, à la saison des cyclocross qui va leur permettre de montrer leur technique et leur dextérité dans les sous-bois.

SOPHROLOGIE



FOYER RURAL

Randonnée pédestre

Le calendrier des randos 2019-2020 est consultable sur le site du FRL. www.frlgadagne.fr

Dimanche 27 octobre Les ocres de Mormoiron

Rdv 8h30 place de la Poste en voitures particulières – Covoiturage

Contact : 04 90 22 16 83 Bruno et Fortuné

Dans le cadre du Téléthon, le FRL organise une Randonnée le Samedi 12 Octobre



Danse Trad

Le 2e vendredi du mois au Château de la Chapelle, salle des expositions.

Gratuits et ouverts à tous.

Prochain atelier : **vendredi 11 octobre**, de 19h à minuit.

Renseignements auprès de Mireille au 04 90 22 04 42.

LA STRADA

Mercredi 9 octobre à 20h30 aux
Pénitents
(Film russe sous-titré)



1945. La Deuxième Guerre mondiale a ravagé Léninegrad. Au sein de ces ruines, deux jeunes femmes, Iya et Masha, tentent de se reconstruire et de donner un sens à leur vie.

Vendredi 25 octobre

Titre non encore communiqué à ce jour. Veuillez consulter le site de la mairie chateaufdegadagne.fr à partir du 1er octobre.

Une pointe d'humour
Le lundi je suis comme Robinson
Crusoë, j'attends Vendredi !

Benurouso matinado

Asseta sus moun fautuei de campagno, quouro lou soulèu s'aubouro eilabas subre li moudesto colo, à l'est de la Vaucluse, prene plesi à remira la verdour de la naturo. Tout m'encanto ! La coulour dis aubre, d'uno taio quasimen majestuouso, caressa pèr une loughiero boufado mistralenco.

Siéu dins un mounde meravious, pantaie de voulastreja sus li nivo d'uno blancour paradisenco e bade li coulour naturalo dessinado coumo pèr un pintre au pincèu loughié leissant d'imajo chanjadisso d'un caire à l'autre dóu jardin. Me sente bèn uros de pousqué bada lou resulta dis obro que moun espouso e i éu, avèn realizado despièi de noumbrousos annado.

Gramacien la naturo de nous faire beneficia de la resultado d'aquest obro, emé l'espèr qu'acò duro encaro quàuqui tèms dins uno agradivo douçour, à la fin d'uno gènto vido forço bèn remplido.

Tóuti li matin - avans d'ana à la bouito di letro cerca lou journau que nous adus li resson d'un mounde, malurousamen trufa en permanenco de marridi nouvello - prene plesi de baia de mieto de pan i peissoun de manto coulour que s'espandisson dins lou bassin au mitan dóu jardin.

Pièi, es uno pounado de gran que baie à touto meno d'aucèu, pijoun, tourtorello, galinastro, passeroun e agasso, e de fes qu'i a, à un courpatas de passage, sènso oubliada li canard còuvert emé sa dougeno de canetoun.

Mai d'aqueste tèms, lou soulèu s'aubouro e sa calour me fai m'assousta à l'ombro de l'oustau, monte la leituro de mante e uno obro, mai o mens saberudo, m'ajudo à tapa quauque pau li manco de mi couneissenco.

Pèire Courbet, de Castèunòu

Bienheureuse matinée

Assis sur mon fauteuil de jardin, lorsque le soleil s'élève tout là-bas sur les modestes collines à l'est du Vaucluse, je prends plaisir à admirer les nombreux verts de la nature. Tout m'enchante ! La couleur des arbres d'une taille majestueuse, caressés par un léger souffle mistralien.

Je suis dans un monde merveilleux, je rêve de voler sur les nuages d'une blancheur incomparable, et j'admire les couleurs naturelles, comme dessinées par un peintre au pinceau léger, et qui composent des images changeantes d'un coin à l'autre du jardin. Je suis heureux de pouvoir admirer le résultat du travail que mon épouse et moi avons réalisé depuis de nombreuses années.

Nous remercions la nature de nous faire bénéficier du résultat de ce travail, avec l'espoir que nous pourrions l'admirer encore quelque temps, dans cette agréable douceur, au soir d'une vie fort bien remplie. Tous les matins - avant d'aller à la boîte aux lettres chercher le journal qui nous apporte les échos d'un monde malheureusement regorgeant en permanence de mauvaises nouvelles - je prends plaisir à donner des miettes de pain aux poissons multicolores qui peuplent le bassin, au milieu du jardin. Puis, c'est une poignée de grains que je donne à toutes sortes d'oiseaux, pigeons, tourterelles, poules d'eau, passereaux et pies, et parfois à un corbeau de passage, sans oublier les canards colvert avec une douzaine de leurs canetons.

Mais pendant ce temps, le soleil s'élève et la chaleur me fait m'abriter à l'ombre de la maison où, la lecture d'oeuvres variées, plus ou moins savantes, m'aident à combler quelques peu les manques de mes connaissances.

ESCOLO DE FONT-SEGUGNO

Visite de la Reine du Félibrige

Dans sa tradition, le Félibrige, organise tous les sept ans, les grands Jeux Floraux, à l'occasion desquels, une **Reine du Félibrige**, qui a notamment pour rôle de présider la cour d'amour de la Santo-Estello (congrès annuel du Félibrige), est élue pour 7 ans. **Adeline Bascaules-Bedin** est la dernière élue. Originnaire de la vallée de Campan en Bigorre, elle est ingénieur en biochimie spectrométrie de masse, et réside actuellement à Toulouse.

Connaissant son désir de découvrir le château de Fontségugne, berceau du Félibrige, l'Escolo l'a aimablement invitée à Châteaufdegadagne, où elle a été reçue en compagnie du *Capoulié* et de plusieurs *Majoraux*, par Pierre Molland, notre maire, et Bernadette Juillan, *Cabiscolo* de l'association.

Elle a pu découvrir la *Font di Félibre*, passer devant la maison d'*Anfos Tavan* en déambulant dans le village, et découvrir le site superbe du *Château de Fontségugne*, courtoisement accueillie par Pierre Géren, propriétaire des lieux.

Ravie de son périple et de l'accueil qui lui a été réservé, elle a pu y mettre un point d'orgue en participant, en fin de journée, au *Ban des vendanges* sur la place de la Pastière.

